

PIZZA

ANTAL: 2 PIZZAER
TID: 1 ½ TIME



DET SKAL DU BRUGE

PIZZABUND

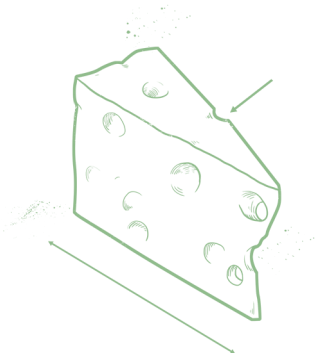
35 g gær
4 dl lunken vand
2 spsk. olie (f.eks. olivenolie)
½ tsk. groft salt
ca. 700 g hvedemel
+ mel til udrulning

TOPPING

ca. 4 dl tomatsovs – brug evt. MADlejrs tomatsovsopskrift.

500 g blandede grønsager,
(f.eks. peberfrugt, gulerødder,
tomater, kartofler, svampe,
græskar)

300 g fast ost eller mozzarella



SÅDAN GØR DU

PIZZABUND

1. Rør gæren ud i vandet og tilsæt olie.
2. Bland salt og mel og rør det i vandet lidt ad gangen. Det er ikke sikkert, du skal bruge al melet.
3. Ælt dejen sammen med hænderne, til den er glat og slipper fingrene.
4. Saml dejen til en kugle, læg den i en skål og tildæk med et rent viskestykke. Lad dejen hæve i 30 til 45 minutter. Brug tiden på at forberede din topping. Hvis det skal gå stærkt, kan du lade dejen hæve færdigrullet på 2 bageplader

TOPPING

1. Lad en bageplade blive godt varm i ovnen.
2. Rens og skær grønsagerne i mindre stykker. Bruger du rodfrugter som gulerødder og rødbeder, skal de strimles helt tynde med en kartoffelskræller og evt. gnides ind i lidt olie.
3. Riv osten.
4. Del dejen i 2 og rul hvert stykke ud til en pizzabund. Læg de udrullede deje på hver sit stykke bagepapir.
5. Smør tomatsovcen på bundene og fordel grønsagerne.
6. Træk pizzaerne over på den varme bageplade og bag én ad gangen. Bag pizzaerne med grøntsagstopping 10-12 min. ved 275 grader. Tag den ud af ovnen og fordel osten over. Bag videre 7-8 min. ved 275 grader.

TIPS OG TRICKS

- Prøv dig frem med forskellige typer ost, gerne flere på samme pizza. F.eks. skiver af frisk mozzarella, blåskimmelost i små stykker, salatost i tern eller revet danboost.
- Rester af pizzaen kan du fryse ned eller bruge til madpakken.
- Eksperimenter dig frem med forskellige grøntsager og friske urter på din pizza. Prøv f.eks. rødbede, græskar, pastinak, fennikel eller løg. Husk blot at det hele skal skæres meget tyndt ud, så det når at blive tilberedt på den korte tid. Af friske urter kan du f.eks. bruge timian, oregano og ramsløg.